SANTOS SAS :
140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21 -
E-Mail :santos@santos.fr www.santos.fr



PRESSE-AGRUMES A LEVIER N°10
PRESSE-AGRUMES A LEVIER N°70

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE



N°10 **N°70**

Lire la notice d'utilisation avant de déballer l'appareil.

Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - Planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers – Dough mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



SOMMAIRE

DECLARATION “CE” DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE

Déclare que l’appareil destiné à être mis sur le marché professionnel,
désigné ci-après :
Désignation : **Presse-agrumes à levier**
Numéro de type : **10, 10C, 10CC, 70, 70C**

est conforme :

- aux dispositions réglementaires définies par l’annexe 1 de la directive européenne "machines" **n°2006/42/CE**, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
  - N° 2006/95/CE (Directive basse tension)
  - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
  - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
  - N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
  - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformités aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

- NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l’hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2003 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 :2004 : Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/10/2010**
Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**
Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :



REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

Lire la totalité de la notice explicative

> Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel

CONTRE INDICATIONS :



1. Ne pas utiliser cet appareil pour presser autres chose que :
   Modèle n°10 : des citrons, ou oranges.
   Modèle n°70 : des citrons, oranges, ou pamplemousses.
2. Ne pas presser une demie orange avec le levier avant d'avoir basculé l'interrupteur M/A en position **« 1-Marche ».**
3. Modèle n°70 : Ne pas utiliser l'appareil sans avoir correctement placée la cuve (**5**) dans son logement.
4. Le socle (**7**) ne doit pas être plongé dans l'eau.
5. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, ne pas plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil avant toute intervention sur celui-ci : nettoyage, entretien, maintenance.
7. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz :
  - 220-240 V 50/60 Hz :

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire**.

ATTENTION :

- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble



spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

ATTENTION : **Vérifier** que l'interrupteur marche / arrêt (**6**) est en **position « 0-Arrêt »** avant de brancher la prise du cordon d'alimentation sur la prise de votre alimentation secteur.



1ere MISE EN ROUTE (Fig. A).

Nettoyer correctement les pièces en contact avec les aliments.

1. Soulever complètement le levier de pressage (**1**)
2. Avec la main, enlever l'ogive (**2**).
3. modèle n°70 : ôter à la main, la cuve à jus (**5**)
4. modèle n°70 : ôter la coupelle de pressage (**3**) en la faisant pivoter ¼ de tour
5. Laver avec un produit vaisselle standard : l'ogive (**2**), la coupelle de pressage (**3**), le couvercle anti-éclaboussure (**4**) et l'intérieur de la cuve à jus (**5**).

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Le Presse-agrumes à levier est dédié aux bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, collectivités, boutiques à jus de fruits frais, glaciers.…
- L'appareil est constitué (Fig.A) :
  - d'un bloc moteur en fonte d'aluminium (7),
  - d'une cuve à jus en acier inoxydable (5),
  - d'une ogive tournante en acier inoxydable (2),
  - d'un levier de pressage des agrumes (1),
  - d'un embrayage mécanique.
- Le Presse-agrumes n°10 est destiné à presser les oranges et les citrons.
- Le Presse-agrumes n°70 est destiné à presser les citrons, les oranges et les pamplemousses.
- Il est idéal pour la préparation de : boissons (cocktails de fruits, punchs, sirops,)

UTILISATION DE L'APPAREIL

MISE EN ROUTE :

Attention : Les fruits utilisés doivent être soigneusement lavés avant pressage.

Préparation et utilisation :

1. Couper l'orange à presser en deux moitiés.
2. Mettre l'interrupteur M/A (**6**) en position marche. Dans cette position le moteur électrique fonctionne, mais l'ogive (**2**) n'est pas entraînée en rotation.
3. Positionner la demi-orange sur l'ogive (**2**).
4. Appuyer sur le levier (**1**) progressivement pendant 5 secondes environ. Dans cette position, c'est l'effort de pressage sur le levier (**1**) qui provoque l'embrayage de l'ogive (**2**).
5. Relâcher ; lever le levier (**1**) et enlever la peau d'orange de l'ogive.
6. Procéder de même avec toutes les demi-oranges à presser.
7. **Attention** : en fin d'utilisation, mettre le presse-agrumes à l'arrêt à l'aide de l'interrupteur M/A (**6**).

NETTOYAGE :

IMPORTANT :



- **Arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil.**
- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé**
- Le bloc moteur (**7**) ne doit pas être plongé dans l'eau.



Il est conseillé de procéder au nettoyage de l'appareil aussitôt le travail terminé.
Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés.

1. Retirer l'ogive (**2**) et la rincer à l'eau courante.
2. Rincer la cuve (**5**) en faisant couler de l'eau qui peut être récupérée dans un verre posé sur le repose-verre (**8**).
   Modèle n°70 : Oter la cuve (**5**) à la main.
3. Finir le nettoyage de la cuve avec une éponge.
4. Nettoyer la coupelle de pressage (**3**) avec une éponge
   Modèle n°70 : démontage de la coupelle par rotation ¼ de tour.
5. Retirer le repose-verre (**8**), la grille (**10**) et les rincer à l'eau courante.
6. Modèle n°10 : Pour un nettoyage plus complet, la coupelle de pressage (**3**) doit être déposée. Pour ce faire, la dévisser par rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. B et Fig. C).

Le socle et l'habillage du bloc moteur seront nettoyés avec une éponge douce humide, puis séchés.

MAINTENANCE



Avant toute intervention sur l'appareil, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur

Pièces détachées :



IMPORTANT : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie. Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que l'ogive, la coupelle de pressage, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel).

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :
- **le type,**
- **le numéro de série de l'appareil et**
- **les caractéristiques électriques**

notés sous l'appareil.



AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil.

L'appareil ne démarre pas :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation.
- Vérifier que le voyant de l'interrupteur M/A (**6**) s'allume lorsque celui-ci est sur la position **« 1-Marche »**. Dans le cas contraire, remplacer l'interrupteur
- L'interrupteur sur la position **« 0-Arrêt »**, vérifier que l'ogive (**2**) tourne facilement à la main.
  - Si l'ogive tourne, faire contrôler l'état du condensateur et du moteur par une personne habilité.
  - Si l'ogive ne tourne pas, faire contrôler l'embrayage.

L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur :
(le bloc moteur est chaud)

Le moteur est protégé par un protecteur thermique intégré. En cas de surchauffe, le moteur s'arrête.

- Actionner l'interrupteur Marche / Arrêt (**6**) sur la position **« 0-Arrêt »**, débrancher la prise de courant.
- Attendre le refroidissement du moteur (25 à 45 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (**6**) (position **« 1-Marche »**).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

- Si le moteur cale en cours de fonctionnement, relâcher la pression sur le levier pour le laisser repartir.

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise du cordon secteur) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

Le moteur fonctionne mais l'ogive ne tourne pas :

- Contrôler l'état de la goupille (**9**) d'entraînement de l'ogive (**2**) (Fig. D)
- Contrôler le bon fonctionnement de l'embrayage (Fig. E) :
  - Mettre l'appareil en marche, interrupteur en position **« 1-Marche »**
  - Lever le levier
  - Placer l'ogive sur l'axe moteur (ne pas mettre d'agrumes)
  - Avec un bout de bois, appuyer sur le pion central de l'ogive. L'ogive doit descendre de quelques millimètres et se mettre à tourner.
  - Dans le cas contraire, faire contrôler l'embrayage.



REFERENCES NORMATIVES

- **CE (Europe)**
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE : Laboratoire National d'Essais.

  Cycle 5min / 5min :
  L'appareil professionnel est destiné à un usage continu suivant un cycle intermittent de 5 minutes de marche et 5 minutes d'arrêt. Ce cycle correspondant au temps de marche pour réaliser la fonction et au temps d'arrêt relatif à la préparation et au service des produits traités, conformément aux prescriptions de la norme :
  EN 60335-2-64 :2004 Part 2-64: **Particular requirements for commercial electric kitchen machines**.

- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES (1)					
Modèle		n° 10		n° 70	
Tension d'alimentation	(V)	220-240	110-120	220-240	110-120
Fréquence	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Moteur : Puissance					
Puissance absorbée	(W)	230	260	300	350
Vitesse	(tr/mn)	1450	1700	1450	1700
Condensateur Permanent	(µF)	4 µF - 400V		8 µF - 400V	
Hauteur de bec, dimension maximale du réceptacle à jus (verre ou pichet)	(mm)	135		220	
Dimensions : Hauteur	(mm)	380		485	
Largeur	(mm)	200		234	
Profondeur	(mm)	300		395	
Poids : Poids net	(kg)	9.2		13.5	
Poids emballé	(kg)	10.3		14.5	
Bruit : (2) L_{pA} incertitude K_{pA} = 2.5dB	(dBA)	65		65	

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.
Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.



Schéma électrique

Noir

M

Jaune

Rouge
ou
Gris

Blanc

Condensateur

2

5

Marche / Arrêt

1

4

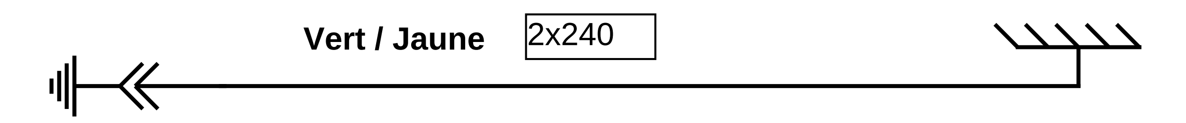
Blanc

Blanc 240

~

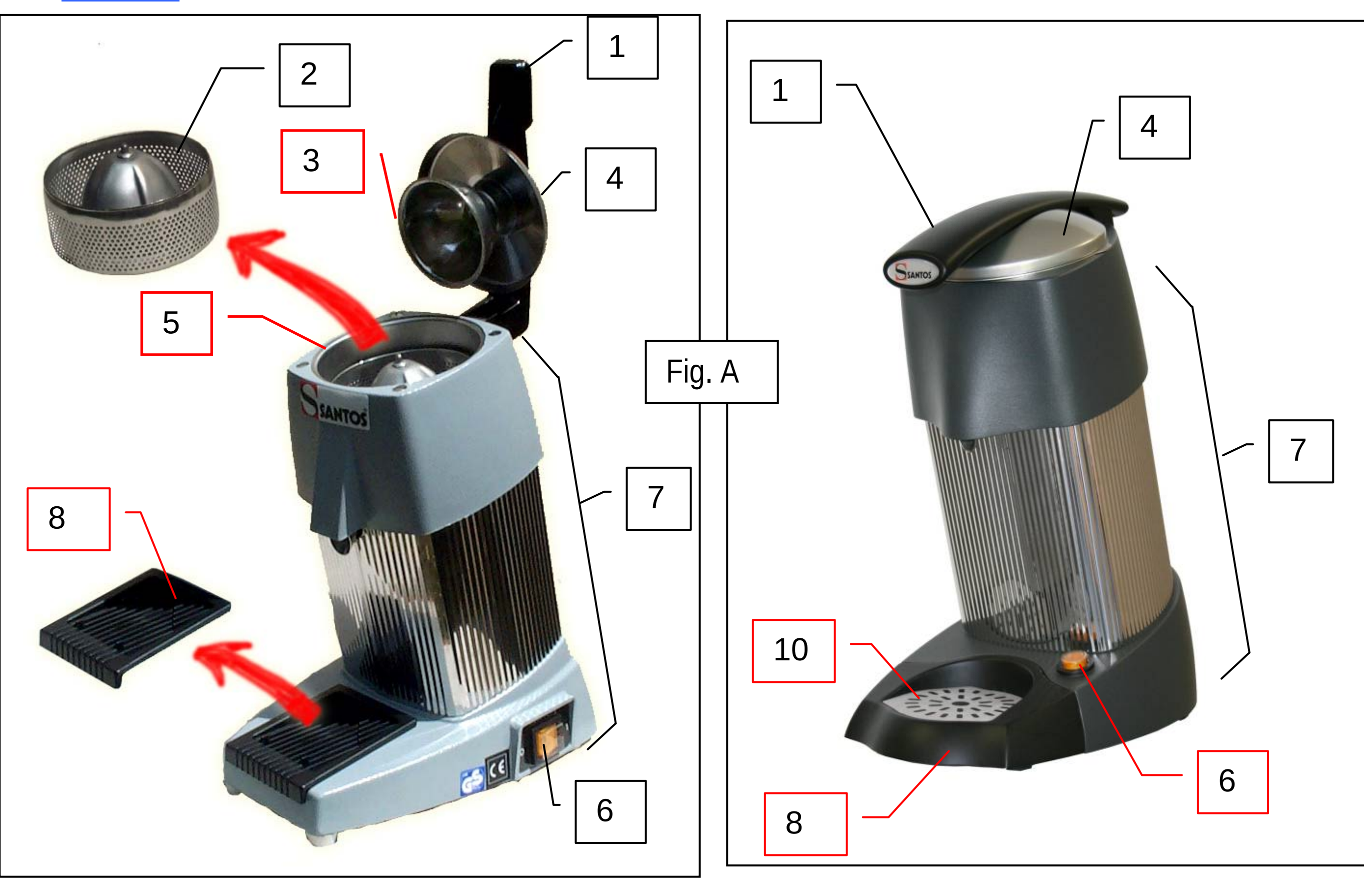
Noir

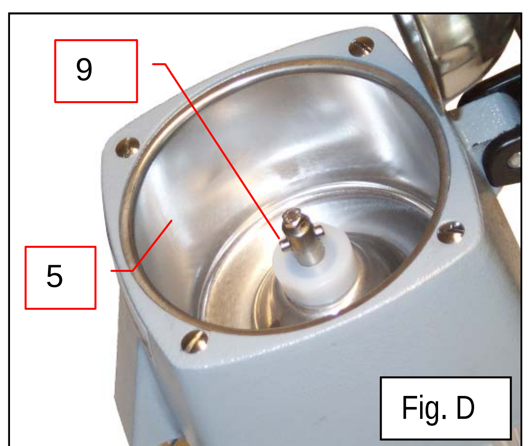
Blanc 240

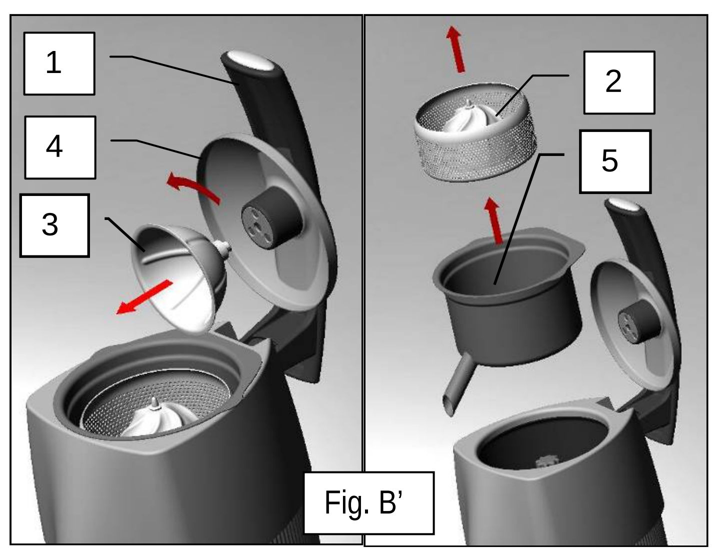




Figures







REP	Désignation	REP	Désignation
1	Levier de pressage	6	Interrupteur Marche / Arrêt
2	Ogive	7	Bloc moteur
3	Coupelle de pressage	8	Repose verre
4	Couvercle anti-éclaboussure	9	Goupille
5	Cuve à jus	10	Grille repose verre



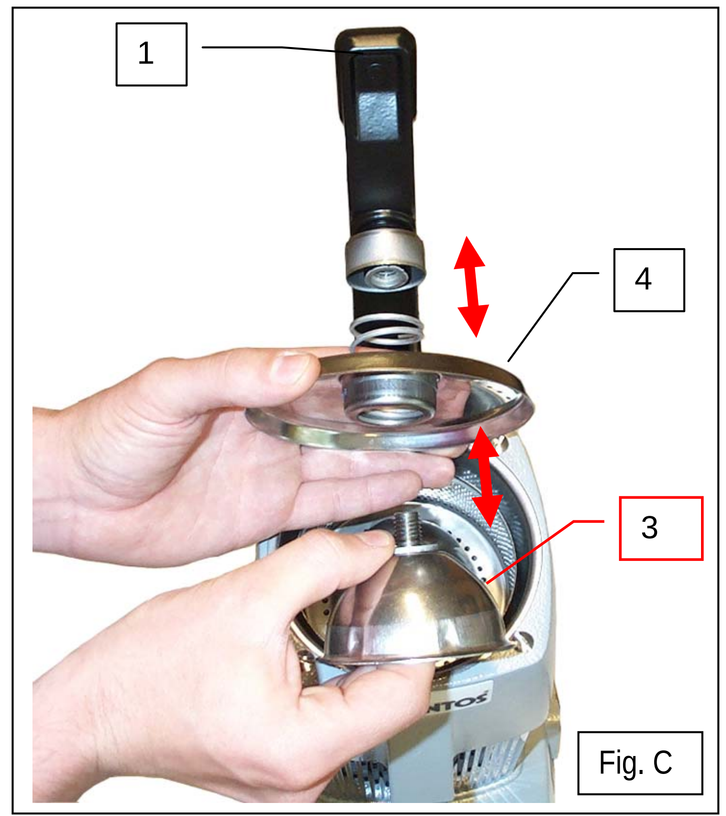


Fig. C

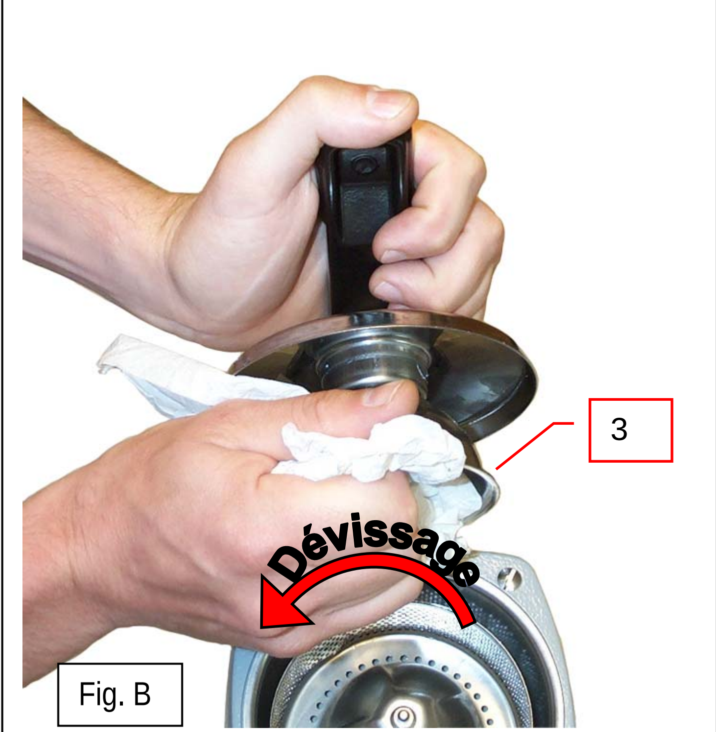
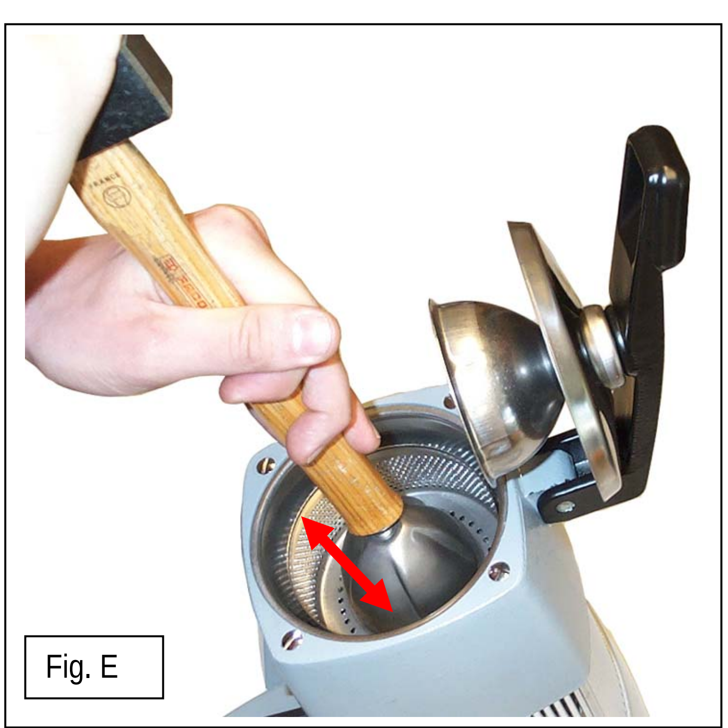


Fig. B


Fig. E



CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE** et **revêtus du label CE.** Notre garantie est de **vingt quatre mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique, sauf en ce qui concerne les moteurs asynchrones (composé d'un rotor et d'un stator) qui sont garantis pour une durée de 5 ans à compter de leur date de fabrication. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni d'**une plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques…). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services**, tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'œuvre). Il peut être fourni un devis préalable.

Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.

En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégagerait SANTOS de toute responsabilité.

PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN
Pour tous les documents non livrés avec l'appareil.

Imprimés, Faxés, Téléchargés